کلاسک شامی کباب

اجزاء:

•گائے کا گوشت (اُبلا ہوا) ____750 گرام•

•چنے کی دال(بھیگی ہوئی) ____2 پیالی•

•آلو____ 2 عدد•

•سوکھی گول لال مرچیں____15 عدد•

•پیاز(باریک کٹی ہوئی) ____ 1عدد•

•پسا ہوا گرم مصالحہ____ 1.1/2 چائے کا چمچہ•

•دہی(پانی نکلی ہوئی) ____2 کھانے کے چمچے•

- پودینہ____ 1/2 گڈی
- ہری مرچیں(باریک کٹی ہوئی) ____10 عدد
- کٹا ہوا بھنا دھنیا____ 2 کھانے کے چمچے
- پانی____ 2 پیالی
- نمک____ 1 کھانے کا چمچہ
- تیل____ تلنے کے لئے
- سلاد پتے‘کھیرا‘ٹماٹر____ سجانے کے لئے

ترکیب:

دیگچی میں گوشت‘دال سوکھی گول لال مرچیں‘آلو‘پانی اورنمک ملا کر دال گلنے اور پانی خشک ہونے تک پکا کر چولہا بند کردیں

تھوڑا ٹھنڈا ہوجائے تو چوپر میں یکجان کرکے پیالے میں نکالیں

اس میں باقی تمام اجزاءملا کر ٹکیاں بنائیں

فرائننگ تیل گرم کریں اور انہیں سنہری تل لیں

سرونگ ڈش میں کھیرا سلادپتے اور ٹماٹر سجائیں

اس پر کباب رکھ کر پیش کریں

0307-8162003